

SAUCE BÉARNAISE

ZUTATEN

- 3 Eigelb
- 200 g Butter, geklärt
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 dl Weisswein
- 2 El weissen Estragonessig
- 2 El Estragonblätter

ZUBEREITUNG

Sauce Bearnaise

Die Butter klären: Die Butter in einem Topf bei sehr milder Hitze zirka 10 Minuten schmelzen lassen, bis sich auf dem Boden des Topfes eine trübe Schicht bildet. Die obere, durchsichtige Schicht vorsichtig abgiessen und erkalten lassen.

Den Weisswein, den Essig, die Zwiebel und einen Esslöffel Estragon auf ein Drittel einkochen lassen. Anschliessend die Reduktion abgiessen, sie über dem Wasserbad bei geringer Hitze mit dem Eigelb zu einer Sabayon schlagen. Zum Schluss die geklärte Butter langsam unter ständigem Rühren einfliessen lassen und die restlichen Estragonblätter hinzufügen.